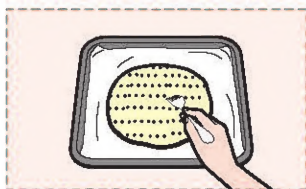
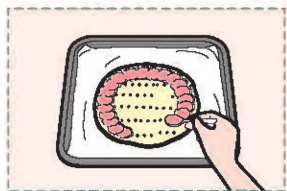


ピザ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を3〜4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約20cmの円形にのばす
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、フォークで穴をあける
- 4 3の表面にトマトソースを厚めにぬる



- 5 トッピングの具をのせ、200〜220℃に予熱したオーブンで約15分焼く

ヘビータイプ

厚みのあるパンタイプの生地

材料	直径約20cm 3枚分
水	180mL
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

クリスピータイプ

サクとした歯ざわりの生地

材料	直径約20cm 4枚分
水	150mL
強力粉	200g
薄力粉	80g
塩	1.2g 小1/4
オリーブ油	24g 大2
ドライイースト	3g 小1

トマトソース

材料	ピザ 4枚分
トマトピューレ	200mL
トマトケチャップ	大3
塩	少々
こしょう	少々

●全てを合わせ、よく混ぜておきます。



ピザバリエーション いろいろ組み合わせ楽しんでみましょう！

メニュー	ソース	トッピング	仕上げ
トマトピザ		トマト(輪切り)	モッツアレラチーズ
シーフードピザ		えび・いか・たこ	ミックスチーズ・チリソース
ミックスピザ	オリーブ油 + トマトソース	サラミソーセージ・アンチョビー・マッシュルーム・ピーマン	
ハワイアンピザ		パイナップル(缶詰)・ハム	
きのこピザ		マッシュルーム・しめじ・しいたけなど	ミックスチーズ
ツナピザ		ツナ(缶詰)・コーン(缶詰)・マッシュルーム・ピーマン	
ベーコンミックスピザ		ベーコン・玉ねぎ(薄切り)・コーン(缶詰)・ピーマン	
お好み焼きピザ	お好み焼きソース(+ケチャップ)	いか・ミンチ(ほぐす)・ベーコン・桜えび	青のり・かつお節・マヨネーズまたはミックスチーズ
納豆ピザ		納豆・ねぎ(刻む)	マヨネーズ+しょう油+ねぎがらし

●お好みで最後にオレガノ・オリーブ油をふって焼くとおいしくいただけます。

フオカッチャ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を4等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をクッキングシートにのせ、めん棒で直径約15cmの円形にのばす
- 3 クッキングシートごとオープン皿に移し、室温で約15分おく
- 4 3の表面に指でくぼみをつけ、オリーブ油をぬり、AやBをのせる

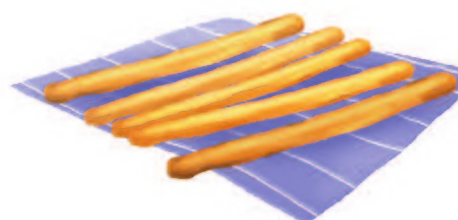


- 5 220〜240℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	4枚分
水	170mL
強力粉	150g
薄力粉	150g
砂糖	4g 大1/2
塩	2.5g 小1/2
オリーブ油	12g 大1
ドライイースト	3g 小1
オリーブ油(ドリュール)	適宜
■(トッピング)	
A ブラックオリーブ	適宜
B 玉ねぎ	50g 中1/4個
塩	2.5g 小1/2

●玉ねぎは繊維にそって薄切りにし、塩をふりかけしばらくおいた後、水けを切ります。

グリッシーニ



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地をめん棒で15×20cmの長方形にのばし、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 包丁で1cm幅に切り、まな板などの上で両手できれいにしながら、25〜30cmの棒状にのばす



- 3 クッキングシートを敷いたオープン皿に2を並べ、生地の表面にハケで水をぬり、粉チーズを上のにのせる
- 4 180〜200℃に予熱したオーブンで15〜20分焼く

材料	20本分
牛乳	140mL
強力粉	200g
砂糖	4g 大1/2
塩	5g 小1
オリーブ油	8g 小2
ドライイースト	3g 小1
■(トッピング)	
粉チーズ	10g 大2

ナン



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を6等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1をめん棒でだ円形に薄くのばす



- 3 フライパンに油をひかずに中火で両面を3〜5分、薄いこげ色がつくまで焼く

材料	6枚分
水	190mL
強力粉	250g
薄力粉	50g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1

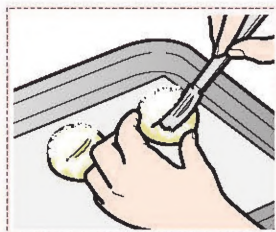
ブチパン



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を12等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる
- 2 1を丸めなおし、クッキングシートを敷いたオープン皿に並べる
- 3 霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

- 4 3に米粉(分量外)を茶こしでふりかける(お好みでカミソリやよく切れる包丁で、生地の表面に切れ目を入れてください。)



- 5 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

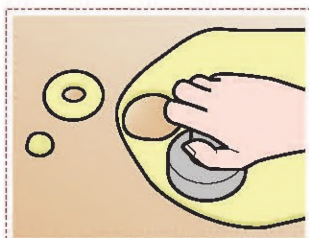
ドーナツ



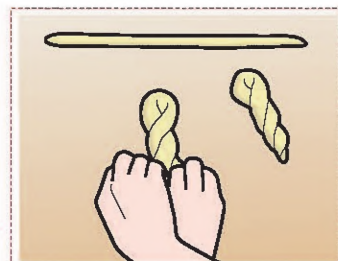
作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を2等分にする。半分はリングドーナツ用に丸め、半分はツイストドーナツ用に4分割して丸めてふきんをかけて約20分休ませる

- 2 リングドーナツ用の生地をめん棒で1cm厚さにのばし、ドーナツ型で抜く



- 3 ツイストドーナツ用の生地を約30cmの棒状にのばし、縄状にねじって両端をとじる



- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に2と3を並べ、約40℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

- 5 約170℃に熱した揚げ油に4を入れて、ときどき裏返しながらかきね色になるまでこんがりと揚げる

- 6 熱いうちに、Aをまぶす

材料	リングドーナツ 8個分 ツイストドーナツ 4個分
バターロールの生地(米粉) →P.35	1回分
揚げ油	適宜
□(トッピング)	
A { グラニュー糖 粉糖	適宜 適宜

●コーティング用のチョコレートを湯煎で溶かし、ドーナツの表面に塗るとチョコドーナツになります。

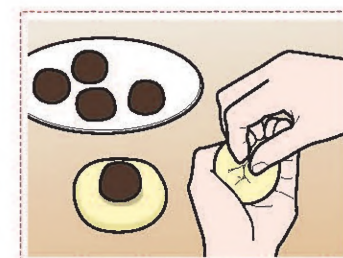
あんぱん



作り方

- 1 パンケースから取り出した生地を9等分にして丸め、ふきんをかけて約20分休ませる

- 2 1を直径9cmの円形にのばして粒あんをのせ、まわりから生地を寄せるようにして包む



- 3 合わせ目をしっかりとじて、手のひらで軽くやや平らにする

- 4 クッキングシートを敷いたオープン皿に3を並べ、霧吹きをして、約35℃で30～40分(約2倍になるまで)発酵させる

- 5 生地の中央に指で押してくぼみを作った後、ドリユールをハケでぬり、けしの実をのせる

- 6 約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く

材料	9個分
バターロールの生地(米粉)→下記参照	1回分
粒あん(30gに分けて丸める)	270g
とき卵(ドリユール)	適宜
□(トッピング)	
けしの実	適宜

バターロール [作り方 P.27]

材料	14個分
牛乳	180mL
卵	50g 中1個
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
バター	50g
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜

ペーグル [作り方 P.30]

材料	8個分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	5g 小1
ドライイースト	3g 小1
とき卵(ドリユール)	適宜
□(トッピング)	
クリームチーズ(常温に戻す)	100g
スモークサーモン	適宜
レタス	適宜
玉ねぎ(薄切り)など	適宜

ピザ/ヘビータイプ [作り方 P.32]

材料	直径約20cm 3枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g
ドライイースト	3g 小1

●もっちりとした食感になります。

ナン [作り方 P.33]

材料	6枚分
水	230mL
米粉	300g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
バター	10g
ドライイースト	3g 小1



●米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄が悪くなります。夏場など室温が高い(25℃以上)場合、冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。

天然酵母 生種作り

天然酵母パンに使う生種を作ります。24時間でできあがります。
天然酵母パン種(元種)の状態ではパンはできません。

材料(1回量)

	最大 (パン作り4~5回分)	最小 (パン作り3回分)
元種	50g(大5)	30g(大3)
約30℃の水	100mL	60mL

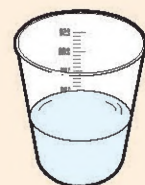
●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯を表しています。

- 室温が約30℃以上で生種作りをすると、発酵しすぎて、生種がうまくできないことがあります。
- 必ず約30℃(20~40℃)の水を使ってください。
(水温が高すぎたり、低すぎたりすると生種がうまくできないことがあります。)
- 容器・計量スプーンが汚れていると、生種がうまくできません。

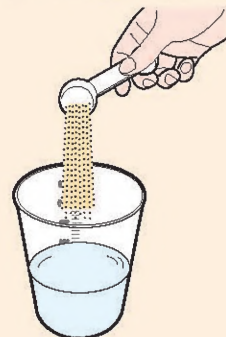
作り方

1 材料を容器(計量カップ)に入れ、ラップをする

①約30℃の水を入れる



②元種を入れて十分に混ぜる



③容器にラップをする

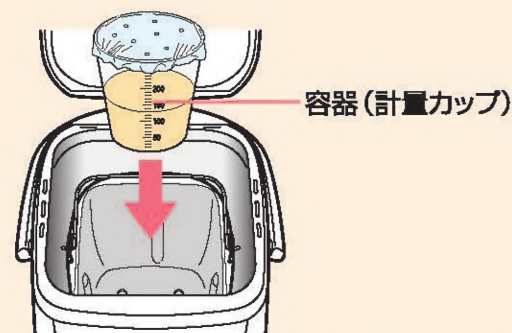
- ラップは軽くかける程度にするか、上面につまようじなどで数か所穴を開けます。
密閉すると、うまく発酵しないことがあります。



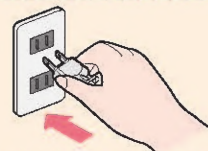
2 本体にパンケースを取りつけて、容器を入れ、ふたを閉める

(→P.6)

- ハネは取り付けないでください。



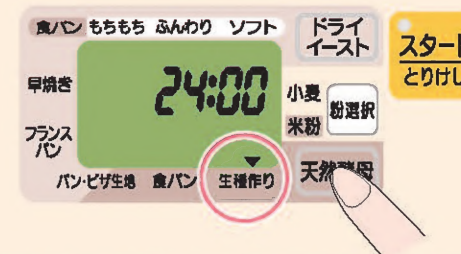
3 差込みプラグをコンセントに差し込む



4 天然酵母 を押して「生種作り」コースを選ぶ

「天然酵母」キーを押すたびに表示部の「▼」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。

生種作り → 食パン → パン・ピザ生地



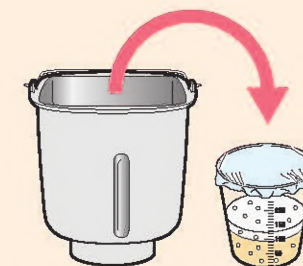
5 スタート を押す

スタートランプが点灯し、調理開始のメロディーが鳴ります。表示部に「調理中」「発酵」を表示します。

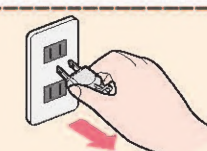


6 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート を1秒以上押し、容器(計量カップ)を取り出す

- 容器を取り出し忘れたときは、2~3時間以内なら、すぐに冷蔵庫に入れてください。



7 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く



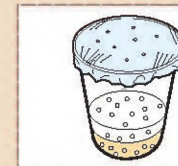
生種ができるまで

スタート



15~20時間後、発酵により量が増えることがあります。
増え方や、増える時間帯は元種のロットなどにより異なります。

完了時



うまくできたときは酒粕のようなアルコール臭と少し酸っぱいにおいがします。

生種の扱いについて

生種は、肉・魚など生ものと同じで高温や雑菌に弱く、保存方法も限られています。生種の発酵力が弱くならないように、次のことに注意してください。

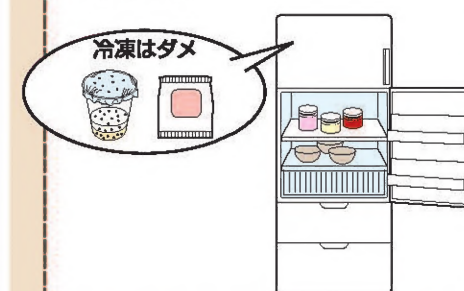
容器(計量カップ)

生種作り専用とし、清潔にしておいてください。



保存

- 容器に入れたままラップなどで密封して冷蔵庫に入れ、1週間以内で使いきってください。
- 冷凍・常温保存はしないでください。
- 生種作りをしたあとの取り出し忘れに注意してください。
- 新しい生種と古い生種を混ぜないでください。



冷凍はダメ

食パンと生地の作り方

天然酵母の生種を使った食パン、または生地を作ります。天然酵母「食パン」コースを例にして説明します。

天然酵母 食パン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

●大1は、付属の計量スプーン(大)ですりきり一杯。
小1は、付属の計量スプーン(小)ですりきり一杯を表しています。

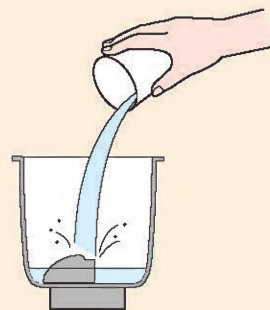
作り方

1 本体からパンケースを取り出し、ハネをセットする (→P.6)

●ハネは回転軸とハネの穴を合わせ奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

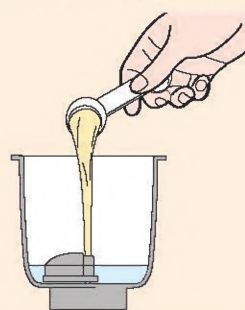
2 パンケースに材料を入れる

①水(液体)を入れる



②天然酵母(生種)を入れる

●生種は全体をよく混ぜてから計量してください。



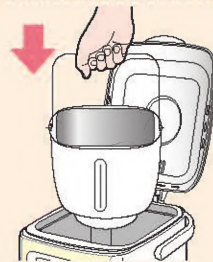
③小麦粉などの材料を入れる

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。

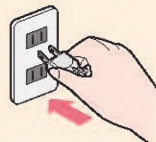


3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める (→P.6)

●パンケースハンドルは、横に倒してください。



4 差込みプラグをコンセントに差し込む



5 天然酵母 を押して「食パン」または「パン・ピザ生地」コースを選ぶ



6 以降の手順は下記のページをご覧ください。

●食パンを焼くときは…→P.13~14
●生地を作るときは…→P.26

●天然酵母「食パン」コースのアレンジメニューはP.39、「パン・ピザ生地」コースのアレンジメニューはP.40に掲載しています。

食パン アレンジメニュー

全粒粉パン

材料	1斤分
水	210mL
生種	26g 大2
強力粉	270g
全粒粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

ライ麦パン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	270g
ライ麦粉	30g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1

コーン&セサミパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
黒ごま	4g 大1/2
具	
コーン(水けを切ったもの)	30g

レーズンパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	2.5g 小1/2
具	
レーズン	50g

くるみパン

材料	1斤分
水	200mL
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	16g 大2
塩	5g 小1
具	
くるみ(刻む)	50g



天然酵母「食パン」

このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。
具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

このマークのあるものはタイマー予約は
お使いいただけません。



ピザ・バターロール

バターロール 【作り方 P.27】

材料	14個分
牛乳	110mL
卵	50g 中1個
生種	26g 大2
強力粉	300g
砂糖	24g 大3
塩	3.3g 小 ² / ₃
バター	60g
とき卵(ドリュウル)	適宜

フランスパン風バリエ 【作り方 P.30】

材料	バタール2個分 カイザー6個分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	250g
薄力粉	50g
塩	3.3g 小 ² / ₃
レモン汁	3mL 小 ¹ / ₂ 強

ピザ/ヘビータイプ 【作り方 P.32】

材料	直径約20cm 3枚分
水	160mL
生種	26g 大2
強力粉	240g
薄力粉	40g
砂糖	8g 大1
塩	5g 小1
ショートニング	12g

●もちりとした食感になります。

ピザ/クリスピータイプ 【作り方 P.32】

材料	直径約20cm 4枚分
水	130mL
生種	20g 大 ¹ / ₂ 強
強力粉	200g
薄力粉	80g
オリーブ油	30g 大 ² / ₂

SWEETS

スイーツ作り



ケーキやジャム作りも手間なく手軽に!

スイーツ ケーキコース / ジャムコース

メニューに合わせた材料を入れると自動でケーキが焼き上がり、
お子さまのおやつやティータイムに、手軽でおいしいケーキが作れます。

ジャム・フルーツソースもつきっきりの手間が省けて、
お好みの味に調節可能。

旬の果物で作るジャム・フルーツソースをお楽しみください。

